

Islak Kek

Malzemeler

4 yumurta

1 su b. aycicek yagi

1.5 su b. sut

1.5 su b. toz seker

4~5 yemek k. kakao

2 su b.un

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

Yapilisi

Yumurta ve toz sekeri bir kasede 7-8 dakika cirpin. Uzerine sirayla sutu ve ay cicek yagini ilave edip cirpin. Malzemedden 1.5 su bardagi kadarini ayirin. Kalan kek malzemesine elediginiz unu, kakaoyu, kabartma tozunu ve vanilyayi ekleyip tahta kasik ile karistirin. Yuvarlak kelepceli kek kalibini yaglayin. Kek malzemesini icine yayın. Onceden isitilmamis 160 derece firinda 45-50 dk. pisirin. Ayirdiginiz sutlu karisimi kekin uzerine dokup yayın. 1 saat dinlendirdikten sonra dilimleyip servis yapin.